


# Bezglutenowa rolada czekoladowa z kremem stracciatella

Pyszna rolada z dodatkiem czekolady i serka mascarpone

o 12 - 14 porcji

 średnie

 up to 70 Min.



## Składniki:

### Rolada:

200 g czekolady gorzkiej  
8 szt. jajek  
1 szczypta soli  
150 g cukru

### Krem:

250 g serka mascarpone  
500 ml śmietanki 30% tł.  
(schłodzonej)  
30 g cukru pudru  
1 opak. Śmietan-fixu Bez glutenu  
Dr. Oetkera  
50 g czekolady gorzkiej, drobno  
posiekanej

### Do dekoracji:

1 łyżeczka kakao do oprószenia

## 1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do 170°C. Blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Czekoladę pokrój i przełóż ją do miski postawionej nad garnkiem z gotującą się wodą. Rozpuszczoną czekoladę odstaw do przestudzenia.

Białka oddziel od żółtek. Ubij je z solą na sztywną pianę. Żółtka utrzyj z cukrem, aż staną się jasne i gęste. Cienkim strumieniem dolewaj rozpuszczoną czekoladę do żółtek. Ubite białka delikatnie wmieszaj do masy czekoladowej.

## ② Pieczenie:

Ciasto rozprowadź równomiernie na blasze i wstaw do piekarnika.

**Piekarnik gazowy: 170 °C**

**Piekarnik elektryczny: 170 °C**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.**

**Czas pieczenia: o 20 min.**

Upieczony biszkopt wyciągnij z piekarnika. Oprósz delikatnie ściereczkę kuchenną kakao, przykryj nią ciasto i zwiń w kształt rolady. Odstaw do całkowitego wystudzenia.

## ③ Krem:

Serek mascarpone i śmietankę ubij na sztywno. Pod koniec ubijania dodaj przesiany cukier puder wymieszany ze Śmietan-fixem. Do masy dodaj posiekaną czekoladę i wymieszaj.

Delikatnie rozwiń biszkopt czekoladowy i rozsmaruj na nim krem stracciatella, zostawiając czystą krawędź o szerokości około 2 cm. Zawiń ciasto i wstaw do lodówki (najlepiej na kilka godzin). Przed podaniem oprósz ciasto kakao.